

Rezept

Gratinierte Erdbeeren

Ein Rezept von Gratinierte Erdbeeren, am 27.04.2024

Zutaten

500 g Erdbeeren	150 g Löffelbiskuits oder andere Biskuitkekse
2 Eier	150 g Schmand oder saure Sahne
60 g Zucker	1 Prise Salz
2 EL Pinienkerne oder Mandelblättchen	Puderzucker zum Bestäuben
Butter für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Die Erdbeeren waschen, entkelchen und vierteln. Löffelbiskuits in kleine Stücke brechen. Eine feuerfeste Form fetten. Erdbeeren und Biskuits hineingeben und in der Form verteilen.
2. Die Eier trennen. Den Schmand mit dem Zucker schaumig rühren, die Eigelbe untermischen. Die Eiweiße mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen und unterheben.
3. Die Schmandmasse auf den Erdbeeren verteilen, mit den Pinienkernen bestreuen. Im heißen Ofen (Mitte) etwa 20 Min. backen, bis die Oberfläche gebräunt ist. Mit Puderzucker bestäubt servieren.